47e Année. — N° 28. 13 Juillet 1930.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Autre monstruosité du projet du Gouvernement sur les vins ; — A propos de la distillation obligatoire ; — La distillation libre et le vinage, remèdes à la crise viticole ; — La propagande pour le vin 29
P.-M. Thomas. — L'œuvre de la Commission interministérielle de viticulture... 34
C. — Projet de loi en vue de concilier les intérêts de tous les viticulteurs et consommateurs 35
Cyrille Pradel. — Vœu relatif aux ventes obligatoires d'alcool à l'Etat..... 37
Paul Favard. — Le hanneton vert de la vigne 37
E. Vinet & M. Lemesle. — Essais sur les engrais appliqués à la vigne (*fin*)..... 38
Pierre Larue. — Une région viticole sans production : Le Maroc..... 44
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Autre monstruosité du Projet du Gouvernement sur les vins

On a pu lire dans divers journaux que le projet du Gouvernement aurait pour résultat de favoriser les petits vignerons, les intérêts des moyens et des gros paraissant sans doute négligeables.

Mais ce résultat ne sera même pas atteint : en voici un exemple qui nous vient d'Algérie, mais dont la France continentale pourrait offrir de nombreuses répliques.

M. J. M. Marty — dont je résume la lettre — propriétaire à l'Alma, n'est pas un gros viticulteur. Il ne cultive que 6 hectares de vignes, plantées à grand écartement : 1600 pieds par hectare, conduits en taille courte, 8 coursons à 2 yeux. « Grâce à des fumures intensives et à une quarantaine de façons culturales, — nous écrit M. Marty — j'ai obtenu, pendant 7 ans, une moyenne de 174 hectolitres, et je compte produire cette année 200 hectos, soit en tout 1200 hectos. Mes vins pèsent de 9°5 à 11 degrés, suivant les conditions climatériques de l'année. Ils sont généralement enlevés par des commerçants d'Alger qui les vendent en bouteilles cachetées.

Pour ces 1200 hectos, j'aurai à payer (à raison de 20 francs par hecto) une *amende* de 24.000 francs.

Et si, par malheur ! j'obtenais 210 hectos à l'hectare, soit 1260 hectolitres, l'amende s'élèverait (à raison de 40 francs l'hecto) à 50.400 francs (1).

Non loin de moi, notre sénateur produit, sur 1000 hectares de vignes, petitement 80.000 hectos (80 hectos à l'hectare),

Et alors, tandis que ce propriétaire qui produit 80.000 hectos ne paiera pas un sou de taxe, moi, qui n'en aurai produit que 1200, je paierai 24.000 francs d'amende ! »

Notre correspondant ajoute, avec quelque mélancolie : « Il est vrai que j'ai quelques petites compensations : j'ai obtenu un prix au concours général agricole, et de nombreux viticulteurs viennent admirer ma petite vigne..., mais ces petites compensations vont me laisser froid devant la perspective d'un déficit, après toute une année de travail. »

Inutile, n'est-ce pas, d'ajouter à cet exposé le moindre commentaire.

* * *

Dans le journal parisien *Bourse et Boulevards*, M. Jean-Dalbiez, sénateur des Pyrénées-Orientales, nous donne l'appréciation un peu fantaisiste suivante :

« *La loi sur les vins du 1er janvier était un « monstre »*.

« *Celle en préparation est une « ogresse »*.

M. Jean-Dalbiez propose une solution que nous ferons connaître à nos lecteurs.

A propos de la distillation obligatoire

La loi (mal faite) sur la distillation obligatoire crée aussi des situations presque désastreuses pour certains viticulteurs.

Un de nos lecteurs du Var nous écrit :

« J'ai lu avec beaucoup d'intérêt votre article du « *Progrès* » du 29 juin, concernant les monstruosités de la nouvelle loi sur les vins. Je suis absolument d'accord avec vous sur tous les cas que vous signalez.

Il en est cependant un qui me paraît encore plus inique. C'est celui du propriétaire ne disposant pas de réserves, qui, pour des besoins urgents de trésorerie, a été amené à vendre toute sa récolte de 1929. Cette vente a été faite à des prix particulièrement bas, de sorte que l'année se traduit par une lourde perte. Or, selon la nouvelle loi, ce propriétaire va se trouver obligé de racheter, *à la hausse*, des vins à des commerçants ou à des producteurs, pour les faire distiller ; dans ces conditions, la perte déjà subie, indépendamment de toute sa bonne volonté, du fait du besoin de fonds pour alimenter sa caisse

(1) Dans ce cas, notre correspondant aurait tout intérêt à jeter au ruisseau les 60 hectolitres en excédent, de façon à ne payer que 24.000 francs au lieu de 50.400.

et parer aux frais d'exploitation indispensables, va se trouver encore majorée et de combien ....

Et ce qui est encore plus révoltant, c'est que l'alcool provenant de cette distillation forcée, va lui être payé 600 fr. environ l'hecto, alors que le cours actuel de l'alcool est de 900. L'Etat va donc faire, sur le dos du propriétaire, déjà atteint par la crise et qu'il est sensé protéger, un bénéfice de 300 fr. par hecto d'alcool livré ».

*
* *

Autre lettre d'un de nos lecteurs provençaux :

« Au moment où la vendange sur souche fond à vue d'œil, ne trouvez-vous pas que le décret qui impose aux récoltants de distiller et de livrer à l'Etat 15 à 30 o/o de leur récolte de 1929, arrive à contre-temps ? Il va parachever la ruine et le désespoir de bien des vignerons.

Permettez-moi de vous exposer une situation, parce qu'elle ne m'est pas particulière. En plus ou moins accentuée, c'est celle de la plupart des propriétaires, dans ma région du moins.

J'ai vendu mon vin de 1929. Je l'ai mal vendu : 70 et 75 fr. C'était une bêtise. Je ne suis pas seul à l'avoir faite. A deux mois des vendanges la plupart ont vendu.

L'Etat prétend que je lui livre, sous forme d'alcool, 18 o/o de cette récolte que je n'ai plus. Cela fait 200 hectos environ. Je devrai les prendre sur ma production de 1930. Mais ma production de 1930, je prévois que, avec la même superficie de vignes, elle n'atteindra pas 200 hectos, peut-être pas 100. Là encore je ne suis pas seul de mon espèce. Plusieurs viticulteurs du pays ont abandonné leurs vignes et ne vendangeront pas.

Ainsi, après avoir vendu à perte notre vin de l'an dernier, il faudra que nous cédions à l'Etat, sur la base de 5 francs le degré, tout notre vin de cette année ? Et si cela ne suffit pas, il faudra que nous achetions, à 100 ou 200 ou 300 francs l'hecto, du vin que l'Etat nous reprendra généreusement à 40 francs l'hecto, en chiffres ronds ?

La taille et la maltote étaient honnêtes en comparaison. Quand l'officier avait dépouillé le manant de toute sa récolte, il le tenait quitte.

Les viticulteurs, me direz-vous, ont demandé la distillation obligatoire. Oui, mais il y a dix mois, et depuis lors il s'est produit un fait nouveau : le mildiou. Appliquée au début de l'année, la distillation obligatoire aurait eu évidemment une influence heureuse sur la vente des vins de 1929. Maintenant il est trop tard, l'exercice touche à sa fin et les caves sont en majeure partie sacrifiées. Si la nouvelle récolte devait être bonne ou simplement moyenne, la distillation conserverait sa raison d'être et sa grande utilité. Mais non : l'année sera désastreuse. Qu'on laisse au moins le vigneron sinistré vendre le peu qu'il aura vendangé !

Le Gouvernement, s'il persiste dans son entreprise, aura contre lui, qu'il y prenne garde, non seulement les viticulteurs, mais toute l'opinion publique, tous les consommateurs. La prochaine déclaration de récolte s'annonce comme une des plus déficitaires du siècle : 25 ou 30 millions d'hectos pour la France, peut-être. Le moment est bien choisi pour retirer du marché 5 ou 6 millions d'hectos ! une pareille saignée va déclancher une hausse excessive, déplorable, néfaste *pour tout le monde* — même et surtout pour la viticulteure. On entendra encore crier : haro sur le Midi ! Mais nous

nous grouperons, nous autres les réquisitionnés, victimes de la boulimie gouvernementale, et nous dénoncerons au public la folie commise et ses responsables. Et nous aurons avec nous — une fois n'est pas coutume — de puissants alliés ; le commerce du dehors et la grande presse parisienne.

Non, pour peu qu'il reste du bon sens en ce pays, on suspendra jusqu'après les vendanges l'exécution du décret relatif aux livraisons d'alcool. Après les vendanges on le reprendra, si les cours du vin en démontrent encore l'opportunité ; mais en calculant la moyenne de production à taxer sur les deux années 1929 et 1930 et non sur 1930 seulement : c'est de toute équité. Si le besoin d'une intervention ne se fait plus sentir, on remisera le décret, et on le tiendra prêt à resservir le jour où la surproduction deviendrait de nouveau menaçante.

N'est-ce pas votre avis, Monsieur le Directeur ? Si oui, dites-le dans le *Progrès*. Vous rendrez service à bien des gens. »

***

Le cas que nous signale notre correspondant a été prévu par l'article 6 du Décret que nous avons publié dans le *Progrès* du 29 juin :

Article 6

L'administration peut renoncer à imposer des livraisons à certains récoltants **gravement sinistrés en tant que viticulteurs** *ou lorsque, en raison des faibles quantités d'alcools à acheter dans une même région l'enlèvement des produits entraînerait des frais élevés et présenterait des difficultés particulières.*

La destruction de la récolte par le mildiou étant, au premier chef, un désastre viticole, il suffira sans doute, pour être exonéré, d'adresser une réclamation au Service des poudres.

La distillation libre et le vinage, remèdes à la crise viticole

Dans sa réunion du 15 mai dernier, la Chambre d'Agriculture de la Drôme a, sur le rapport de M. Villard, adopté à l'unanimité le vœu suivant :

« En résumé, dit le rapport, la distillation des vins anormaux, faibles, douteux, reste le principal remède immédiat. Mais pour qu'elle puisse faire l'office de soupape (ainsi que depuis longtemps elle est baptisée) il est utile que l'Administation de la Régie donne plus de facilités qu'elle ne le fait. C'est pourquoi je propose à la Chambre d'Agriculture de la Drôme d'appuyer le vœu émis par la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne :

« Que soit immédiatement rétabli, pour le viticulteur, le droit de pratiquer le vinage à la cuve en franchise, avec l'alcool de vin qu'il aura produit lui-même, avec un maximum de 1 litre 5 d'alcool par 100 kilos de vendange et sans que le vin produit puisse dépasser 11° ».

D'autre part, renouveler le vœu émis à la session de décembre 1929, demandant l'application dans toute leur rigueur des lois et décrets existants destinés à réprimer les fraudes sur les vins ».

La Propagande pour le Vin

L'Association de propagande pour le vin nous communique l'appel suivant :

Pour lutter contre les ligues prohibitionnistes contre les ennemis du vin, et contre les concurrents souvent déloyaux, l'A.P.V. comme chaque année, fait appel aux viticulteurs dévoués, disposés à l'aider.

Il s'agit d'intensifier la propagande dans les stations thermales et dans les centres touristiques les plus visités.

Avant de partir en villégiature ou en excursion, toutes les personnes intéressées à la prospérité de la vigne et du vin, sont priés de demander à l'Association de propagande pour le vin, un colis contenant des cartes postales, des buvards, des brochures, des tableaux et tracts divers.

Ces colis sont remis gratuitement ou expédiés en port payé, aux adresses indiquées.

Se présenter ou écrire au siège social de l'Association de propagande pour le vin, 72, allées Paul-Riquet, à Béziers.

La consommation du vin se heurte, même en plein *Midi*, à l'exagération des prix cotés par nombre de restaurateurs et hôteliers.

L'un des rédacteurs du *Progrès*, ayant l'occasion de dîner dans un hôtel d'une petite ville de l'Hérault, se vit proposer une bouteille de *Minervois* au prix de 9 fr. — soit 12 fr. le litre, — 1.200 fr. l'hectolitre ! Et notre rédacteur la refusa.

Nécrologie

Eugène MARRE. — Nous avons appris avec un vif regret la mort de M. Eugène Marre, ingénieur agricole E. A. M., ancien directeur des Services agricoles de l'Aveyron, enlevé brusquement en pleine santé, à l'affection des siens.

Nous prions Madame Marre et ses enfants d'agréer nos bien sympathiques condoléances.

L. Degrully.

L'ŒUVRE DE LA COMMISSION INTERMINISTÉRIELLE DE VITICULTURE

Parmi les commissions économiques nouvellement instituées, la Commission de viticulture vient de fournir un exemple unique d'activité et de dévouement, et nous sommes convaincus qu'elle parviendra, si elle persévère dans son effort, à atténuer la crise qui menace de ruiner une culture chère aux consommateurs français.

Cependant, malgré sa compétence et peut-être à cause d'elle, la commission ne paraît pas toujours tenir un compte suffisant des intérêts d'autrui. Elle partage d'ailleurs ce défaut avec toutes les commissions spécialisées, dont le fonctionnement est trop récent et qui n'ont pas encore appris à situer les questions particulières sur le terrain de l'intérêt général. Elles risquent ainsi de commettre des erreurs qui introduisent dans leur œuvre des germes mortels, car une œuvre n'est viable que si elle est fondée sur la justice.

La restriction des plantations, telle qu'elle est proposée, est une conception injuste ; de même, l'obligation de distiller les vins inférieurs, qui ne serait pas compensée intégralement, par une indemnité mise à la charge de tous les intéressés ; enfin la proscription des hybrides est un acte d'arbitraire, encore moins justifié.

Il existe, en effet, de nombreux terrains arides où la vigne trouverait sa place naturelle et où les cultures arbustives peuvent seules prospérer ; condamner ces terrains à rester improductifs, est contraire à l'intérêt particulier, comme à l'intérêt général. Il serait plus rationnel d'interdire les plantations nouvelles et les reconstitutions dans les plaines fertiles où d'autres cultures sont possibles. La cause du mal n'est pas l'étendue du vignoble, beaucoup plus restreint aujourd'hui qu'autrefois, mais son installation en sol fertile, ce qui a amené la surabondance et l'abaissement de la qualité.

S'il est devenu nécessaire de faire disparaître cette masse encombrante de vins insapides par la distillation obligatoire, il n'est pas équitable de pénaliser leurs producteurs en payant leurs marchandises au-dessous de leur valeur exacte, pas plus qu'il n'est équitable de décharger les producteurs de bons vins de toute contribution à une mesure dont ils recueilleront le profit. Il est incontestable que les vins, achetés à leur valeur, subiront une dépréciation par leur transformation en alcool, mais la perte qui en résultera doit être supportée par l'ensemble des viticulteurs, au moyen d'un impôt à l'hectolitre, grevant la totalité de la récolte, sans aucune exception.

La proscription des hybrides se justifie moins encore ; c'est un acte d'obscurantisme, une véritable déclaration de guerre à la science. L'hybridation a rendu d'éminents services, d'abord, en obtenant des porte-greffes qui ont permis la reconstitution du vignoble dans les sols calcaires ; ensuite, en créant des producteurs directs réfractaires aux maladies cryptogamiques, affranchissant ainsi la viticulture de ses ennemis les plus redoutables et de traitements sans nombre, dispendieux, souvent inefficaces. En prétextant le mauvais goût des vins d'hybrides, on n'avoue qu'une partie de la vérité, puisqu'on n'ignore pas qu'il existe, parmi les obtentions récentes, des producteurs directs sans goût foxé, donnant des vins supérieurs à ceux des vinifera communs, pour ne pas dire comparables à ceux des cépages fins. Et cette science réalise tous les jours de nouveau progrès, enrichissant sans

cesse la réserve précieuse où puiseront tous les viticulteurs, lorsque, plus tard, ils seront obligés de refaire leurs vieilles vignes épuisées.

Quelque digne d'éloge que soit l'activité de la Commission de viticulture, il nous paraît donc opportun, s'il en est temps encore, de la mettre en garde contre certaines exagérations et contre toute méconnaissance des principes d'équité. Si elle laisse au Parlement le soin de refaire son œuvre sur les bases plus équitables, elle nous expose à un autre danger, celui de voir établir une loi amorphe, inopérante, ou une loi renfermant des fautes techniques aussi préjudiciables qu'un déni de justice.

P.-M. Thomas.

PROJET DE LOI

EN VUE DE CONCILIER LES INTÉRÊTS DE TOUS LES VITICULTEURS ET CONSOMMATEURS

La crise viticole persiste, les intérêts divergents se heurtent et toutes les mesures déjà prises et celles envisagées ne font qu'aggraver la situation.

Les viticulteurs, dans leurs discordes, font la mauvaise propagande du vin.

Tous les projets émis jusqu'à ce jour et surtout le dernier proposé par le Gouvernement ne donnent pas satisfaction à la collectivité.

Une législation équitable doit :

— Mettre à la disposition du consommateur du pur jus de raisin ;
— Supprimer la rivalité entre la France et l'Algérie ;
— Supprimer la rivalité entre le Midi et le Centre ;
— Supprimer la rivalité entre les coteaux et la plaine.

Tous les viticulteurs doivent être traités sur le même pied d'égalité

La vigne n'écoute pas les caprices de l'homme. Si elle surproduit, elle s'affaiblit et meurt, si elle est placée sous un climat trop froid, elle ne mûrit pas ses fruits ; si elle est placée sous un climat chaud, elle donne des moûts trop concentrés.

Il ne faut pas que le viticulteur, sous prétexte qu'il est français, cultive la vigne au Pôle Nord et à l'Equateur.

La betterave et l'eau ne doivent pas venir à son secours pour lui permettre d'obtenir dans des conditions anormales un vin loyal et marchand. Tout le monde sait que lorsque les conditions climatériques sont défavorables, le Centre mûrit mal, l'Algérie donne des moûts trop concentrés.

Pour la bonne renommée du vin, il ne faut plus entendre dire : « La plaine mouille à la racine », « le coteau mouille à la cuve », « le Centre sucre », l'« Algérie, pour obtenir de bonnes fermentations, » peut être tentée de mouiller à la cuve.

Il faut se placer en face du problème et le résoudre simplement et équitablement : *enrayer la surproduction avec la législation actuelle.*

Il faut restreindre le sucrage et les piquettes qui sont autorisées.

Il faut éviter que les vins de lie et de surpressurage aillent à la consommation.

Il faut combattre le mouillage à la cuve.

Il ne faut pas que la plaine écrase le coteau.

Il ne faut pas que l'Algérie tue la Métropole.

Il faut cependant que tous les viticulteurs puissent vivre *en ne produisant que du bon vin.*

Actuellement, tous distillent les sous-produits de leur récolte : marc, piquettes, vins de lie, vins de presse.

Pour résoudre le problème de la surproduction, il faut exiger que *la quantité d'alcool provenant de leurs sous-produits soit proportionnelle à la quantité de vin recolté.*

Prenant comme base de production moyenne, *une bonne production de coteau,* il faut admettre pour la France, que cinq hectos de vin doivent donner par la distillation des sous-produits, trois litres d'alcool pur et pour l'Algérie cinq litres.

Il devient alors aisé de comprendre et de vérifier par des calculs :

Que le mouillage est enrayé ;

Que les piquettes et le sucrage sont gênés et ne présentent de l'intérêt que pour certains vins (vins de crus) et ne seront plus pratiqués, en vue d'une spéculation ;

Que les plaines à grand rendement seront obligées de distiller du vin de goût ;

Que l'Algérie est contingentée et que son contingentement logique est déterminé par son climat ;

Que seule, la propriété à production moyenne est intégralement respectée puisqu'elle obtient normalement et honnêtement trois litres d'alcool pur par cinq hectos de vins, avec ses sous-produits.

Sans demander un centime au gouvernement, sans créer un organisme nouveau, puisque tous les viticulteurs distillent leurs sous-produits et que la régie prend en charge leurs alcools, il suffit pour enrayer le premier échelon de la crise viticole d'obtenir de nos représentants le vote de la loi suivante :

Tout producteur ne pourra mettre en circulation le dernier tiers de sa récolte que s'il a obtenu par distillation des sous-produits de cette récolte :

Trois litres d'alcool pur par cinq hectos de vin, s'il récolte en France.
Cinq litres d'alcool pur, par cinq hectos de vin, s'il récolte en Algérie.

(Les deux premiers tiers pourront circuler librement pour ne pas *entraver le commerce.*) (En période de surproduction, les quantités d'alcool à produire pourront être augmentées.)

L'alcool, voilà la soupape de sûreté. Pour établir l'égalité entre tous les viticulteurs, il n'y a qu'à exiger d'eux la même quantité d'alcool pour une même quantité de vin et normalement la quantité demandée est égale à celle qu'obtient tout viticulteur travaillant honnêtement et produisant de 60 à 100 hectos à l'hectare.

Par des chiffres, la vérification de l'équité absolue de ce texte de loi si simple est possible.

Ce texte rétablit l'égalité entre les viticulteurs.

Il supprime la fraude ;

Il rétablit l'égalité entre le coteau et la plaine dans le Midi, entre le Midi et le Centre, entre la Métropole et l'Algérie.

C.
Ingénieur agricole E. A. M.

FÉDÉRATION DES SYNDICATS AGRICOLES DE L'ORANIE

VŒU RELATIF AUX VENTES OBLIGATOIRES D'ALCOOL A L'ÉTAT

La Section Viticole de la Fédération des Syndicats Agricoles de l'Oranie, après avoir pris connaissance du décret de vente obligatoire d'alcool à l'Etat et en avoir délibéré :

Regrette qu'un manque très net d'équité ait présidé à l'élaboration de ce décret et s'étonne du petit nombre de viticulteurs touchés par cette mesure.

Regrette également que les auteurs du décret ne se soient pas inspirés des principes appliqués à l'impôt sur le revenu qui frappe de pourcentages progressifs les tranches successives sans répercussion aucune d'une tranche sur les précédentes.

Qu'en tout état de cause et sans toucher à l'économie générale du projet demande instamment :

« Qu'en aucun cas un viticulteur classé dans une catégorie quelconque ait une quantité de vin libre de toute obligation inférieure à un viticulteur d'une catégorie moins frappée que celle dans laquelle il est classé, et pour appuyer sa thèse, appelle particulièrement l'attention des Groupements viticoles, des Commissions de la Chambre, du Gouvernenement sur la situation qui sera faite à des viticulteurs suivant qu'ils récolteront les quantités globales de 500, 5.000 et 20.000 hectolitres ou de 501, 5.001 et 20.001 hectolitres de vin ; et aussi suivant qu'ils auront des rendements moyens de 50, 80, 150 et 200 hectolitres à l'hectare ou des rendements de 51, 81, 151 et 201 hectolitres ».

De plus la réunion a décidé de constituer un groupement autonome entre tous les viticulteurs du département, touchés par le projet, en vue de défendre leurs intérêts par une plus juste application des principes de justice et d'équité, base de toute législation suseeptible d'être appliquée, sans soulever de légitimes protestations.

Le Président de la Section Viticole,
Cyrille PRADEL.

LE HANNETON VERT DE LA VIGNE

Il s'agit ici de l'*anomala vitis* de Fabricius (ex *anomala sericea* d'Illiger, ou *euchlora vitis* d'Audouin).

C'est un Coléoptère d'un vert métallique sombre, sans reflets cuivrés, mais dont certaines variétés tirent plutôt sur le bleu-verdâtre ou sur le violacé-vineux.

Sa taille est celle de la Cétoine dorée et on la confondrait facilement avec cette dernière sans sa forme sub-oblongue et ses antennes, rousses ainsi que les pleures et les poils du dessous du corps. C'est à tort qu'on l'a supposée inféodée à la vigne, en réalité c'est un insecte qui vit dans les sables littoraux de la Méditerranée, principalement où sont des tamarix et des sco-

lymes dont elle faisait sa principale nourriture avant l'extension du vignoble au cours du dernier siècle. L'*anomala vitis* peut encore s'accommode d'autres plantes.

C'est insecte est très abondant dans tout l'Hérault, puis sur le littoral et jusqu'en Italie (flancs du Vésuve) où il a compromis des récoltes. Il a été signalé dès 1789 comme très nuisible par Lodi. Dans notre département, il abonde aux environs de Montpellier, Lamalou-les-Bains, Sète, Clermont-l'Hérault, et plus spécialement le littoral du coté d'Aigues-Mortes en arrière des dunes, dans les vignobles plantés dans le sable. Il y est très abondant, et dans une de nos récentes excursions, il a été trouvé jusqu'à douze individus sur une seule feuille de vigne. Il semble que parfois il peut y en avoir encore davantage puisque M. Valéry Mayet, dans son ouvrage : « Les insectes de la vigne », dit qu'il peut y en avoir jusqu'à plusieurs centaines par ceps, et que des vols véritables se constituent au crépuscule, pour s'abattre en un point du vignoble où l'on peut suivre l'extension des dégâts à la manière d'une tache d'huile, qui se verrait du haut des remparts de la ville d'Aigues-Mortes.

Quoiqu'il en soit, cet insecte est réellement crépusculaire et a tendance à se grouper en bandes. Nous en avons vus voler le soir, aux approches du coucher du soleil en assez grand nombre. Il s'en trouve aussi du côté de Palavas où l'on peut les observer. Ces insectes apparaissent en fin juin pour disparaître dans la seconde quinzaine de juillet, époque à laquelle les mâles meurent et les femelles s'enfouissent pour pondre au pied des ceps une trentaine d'œufs.

La larve est très semblable à celle du hanneton ordinaire, mais ne mesure que les 2/3 de la taille de celle-ci. Sa tête est plus claire, les mandibules moins noires, l'épistome et le labre seraient plus allongés. Elle éclôt seulement en août, et passe un an et demi en terre, pour se nymphoser au mois de mai, et l'imago se libère en fin juin suivant. Ce qui fait que la durée du cycle évolutif de l'*anomala vitis* est de deux ans.

Les dégâts, importants, sont causés par les adultes sur le feuillage, ainsi que nous venons de le voir à Aigues-Mortes, aussi la larve a une action très nuisible car elle coupe les radicelles et racines parfois à une grande profondeur ; et la vigne, dans un terrain mouvant comme le sable, est finalement déchaussée et finit par périr soit de ce déchaussage, soit de sécheresse. Ici aussi les dégâts sembleraient s'étendre en tache d'huile, les places des ceps manquants marquent le centre d'une zone à *anomala* sur les feuilles, en juin, au début de l'éclosion seulement.

Le meilleur procédé de lutte consisterait en ramassage des adultes, et désinfection du sol contre les larves trop nombreuses.

Paul Favard,
Préparateur d'entomologie
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

ESSAIS SUR LES ENGRAIS APPLIQUÉS A LA VIGNE

e) *Action du sulfate d'ammoniaque et des engrais potassiques sur l'accumulation des matières amylacées et des éléments azote, acide phosphorique et potasse dans le bois aoûté.*

Il est logique de penser que lorsque l'alimentation de la feuille est plus abondante, les organes de la plante vers lesquels émigrent les éléments nutritifs provenant de cette feuille doivent se trouver enrichis. En est-il ainsi pour le bois aoûté ? La question présente un certain intérêt pratique puisque le bois conservé à la taille porte les bourgeons fructifères et doit assurer en partie la nutrition des jeunes pousses, au départ de la végétation.

Pour que l'analyse nous fournisse des résultats bien comparables, il faut que, dans chaque parcelle, les échantillons de bois soient prélevés dans les mêmes conditions, en tenant compte du degré d'aoûtement. Celui-ci varie, en effet, selon la vigueur et la santé de la souche, sa fructification, les dimensions des sarments, leur position sur le cep, le nombre de grappes qu'ils ont portées, etc., et, surtout, suivant la partie des rameaux considérée : base, milieu, sommet.

Dans nos essais, les sarments ont été pris sur les daguets, et on n'a conservé, pour l'analyse, que leur base bien aoûtée, avec trois yeux. Les déterminations ont porté sur l'azote, l'acide phosphorique, la potasse et l'amidon dont les teneurs ont été ramenées à 100 de matière sèche.

En 1928, nous n'avons relevé aucune différence notable dans la composition des bois entre les différentes parcelles. Nous ferons remarquer que nos analyses n'ont porté que sur le bois de un an et sur celui de deux ans. Or nous savons que les éléments nutritifs — les matières de réserves en particulier — s'accumulent aussi dans les tissus du tronc et des racines. Ce résultat négatif n'implique donc pas forcément une carence absolue dans l'action des éléments fertilisants apportés au sol ; il nous prouve seulement que notre mode opératoire ne nous permet pas de saisir cette action, probablement faible, la première année (1).

Le diagnostic foliaire nous avait déjà conduit à des constatations du même ordre.

En 1929, au contraire, l'action des engrais sur la composition du bois aoûté est nettement marquée et nous retrouvons, ici, la confirmation des indications fournies par le diagnostic foliaire.

Les graphiques qui traduisent cette action pour le sulfate d'ammoniaque et les engrais potassiques nous montrent :

1° Que la richesse du bois en azote a été augmentée par l'apport de sulfate d'ammoniaque ;

2° Que la richesse du bois en potasse a été accrue par l'emploi des engrais potassiques et d'autant plus que les doses de potasse employées ont été plus fortes ;

3° Que les engrais azotés et potassiques, considérés séparément, ont augmenté, dans le bois, la somme $Az + P^2O + K^2O^5$ représentant l'alimentation globale ;

4° Que seuls les engrais potassiques ont augmenté la teneur du bois en amidon.

La richesse du bois en éléments Az, P^2O^5 et K^2O^5 étant sous la dépendance de l'alimentation globale de la feuille, il nous a paru intéressant de déterminer le rapport

$$\frac{Az + P^2O^5 + \text{dans le bois}}{Az + P^2O^5 + \text{dans la feuille}}$$

(1) Nous nous proposons de déterminer ultérieurement la composition des différentes parties de la souche.

Les feuilles de base ayant été prélevées à quatre époques différentes, nous prendrons l'alimentation globale moyenne de la feuille.

Nous observons alors que ce rapport, établi pour toutes les parcelles est assez constant et varie, en 1929, entre 0,36 et 0,43 (moyenne 0,39) dans les conditions de nos prélèvements.

f) *Observations et contrôle des résultats au moment des vendanges.*

En 1928, la vendange a été récoltée mûre à point et non surmûrie, le 11 octobre dans la partie basse et le 15 octobre dans la partie haute du champ d'expériences.

En 1929, la maturité ayant été très inégale, nous avons dû attendre, pour faire la récolte, que les grappes les plus mûres aient atteint le stade *pourri-plein* de manière à avoir une maturité moyenne satisfaisante, sans que les pesées puissent être faussées. La cueillette a été faite dans la même journée, le 15 octobre.

En 1928, au 15 octobre, le feuillage était uniformément jaune dans toutes les parcelles à l'exception de la parcelle II (900 kilos de chlorure de potassium) dont l'ensemble était encore bien vert. Nous avons établi précédemment, par le diagnostic foliaire, que la vigne, dans cette parcelle, avait reçu une « alimentation globale » plus forte que dans les autres, surtout en fin de végétation. Il nous paraît y avoir là une relation de cause à effet.

En 1929, nous faisons la même remarque pour la parcelle II et, à un moindre degré, pour les parcelles voisines (III et IV) qui avaient reçu respectivement 600 kilos de chlorure et 625 kilos de sulfate de potasse. Nous notons, de plus, que la parcelle II, qui a reçu, en deux ans, 1.800 kilos de chlorure de potassium à l'hectare, à un état végétatif qui la distingue bien des autres parcelles. Au 12 novembre, c'est la seule qui ait conservé la plus grande partie de ses feuilles. Toutes les autres, y compris celles qui ont reçu du sulfate d'ammoniaque, sont défeuillées.

Au moment de la récolte, on a procédé aux déterminations suivantes dans chacune des 11 parcelles (haut et bas du champ d'expériences) :

1° Poids de la vendange et nombre de grappes récoltées sur 20 ou 30 souches semblables comme végétation et fructification ;

2° Poids des râfles, densité du moût, acidité ;

3° Poids total de la vendange dans chaque parcelle et analyse du moût (sucre, acidité).

En 1928, les pesées de récolte intéressant la totalité de chaque parcelle nous ont donné, comme on pouvait le prévoir, des résultats contradictoires, nullement en rapport avec l'emploi des engrais. Cela tient, comme nous l'avons dit, à une répartition inégale des grappes dans le champ d'expériences. Les engrais n'ont pas, la première année, exercé notablement leur influence sur la mise à fruit ; cependant, ils ont pu, au cours de l'année, agir sur le développement des raisins et sur leur maturation. Pour nous en rendre compte, nous avons pris, dans chaque parcelle, 20 à 30 souches aussi semblables que possible comme végétation et fructification ; nous avons compté et pesé les grappes, analysé le moût.

Les tableaux A et B ci-après indiquent les résultats obtenus avec le sulfate d'ammoniaque et les sels de potasse.

TABLEAU A.

Action du sulfate d'ammoniaque sur la production en 1928.

	Témoin sans engrais (moyenne VI et XI)	Témoin sans sulfate d'ammoniaque	Sulfate d'ammoniaque (150 kil. à l'Ha.)
	—	—	—
Poids moyen de 100 grappes. kilos....	7,72	7,55	8,47
Sucres réducteurs, grammes.....	216,2	213,7	207

Le poids moyen de 100 grappes a été augmenté par l'emploi du sulfate d'ammoniaque, mais la richesse saccharine du moût a été diminuée.

TABLEAU B

Action des engrais potassiques sur la productiou en 1928.

	Témoin sans engrais (Moy. I et IV)	Témoin sans potas.	900kKCl	600kKCl	625kSO⁴K²	300kKCl
	—	—	—	—	—	—
Poids moyen de 100 grappes kilos..	8,35	8,12	8,01	7,80	9,13	9,10
Sucres réducteurs p. litre de moût, gr.	201,5	203,0	203,2	212,5	210,5	207,0

En 1928, les engrais potassiques, dans l'ensemble des parcelles, n'ont pas augmenté sensiblement le poids moyen des grappes, mais la richesse du moût en sucre a été légèrement augmentée.

En définitive, l'action des engrais potassiques sur la production est peu nette, cette première année. Nous ne faisons que l'entrevoir.

En 1929, à la suite de deux années d'application des engrais, nous avons pu utiliser comme mode de contrôle de leur action *les pesées de vendange par parcelles entières*. Les résultats sont consignés dans les tableaux C. et D.

Ces résultats nous montrent qu'en 1929, dans les conditions de notre expérience :

Le sulfate d'ammoniaque, lorsqu'il a été appliqué en deux fois, à raison de 75 kilos à l'hectare au printemps (dose qui nous paraît insuffisante) et de 150 kilos en été, a donné une augmentation de récolte moindre que lorsqu'il a été appliqué en une seule fois, au printemps, à raison de 150 kilos. Dans ce dernier cas, en évaluant à 1.000 francs le prix de la barrique de moût de coteau, le bénéfice net procuré par l'apport du sulfate d'ammoniaque peut être estimé à 500 francs environ par hectare (1).

Le chlorure de potassium à dose élevée (900 kilos à l'hectare, deux années

(1) Pour les calculs, on a défalqué de la plus-value de récolte en 1929 le prix de l'engrais employé, pendant deux années consécutives, et les frais d'épandage et d'enfouissement pendant ces deux années. Notons que les deux parcelles comparées (IX et X) ont reçu, en deux ans, les mêmes doses de sulfate d'ammoniaque (300 kilos).

TABLEAUX C et D — C. ACTION DES ENGRAIS AZOTÉS SUR LA FRUCTIFICATION EN 1929

(Sulfate d'ammoniaque)

DÉSIGNATION DES PARCELLES	Nombre moyen de grappes (rapporté à l'hectare)	Poids moyen de 100 grappes Kgs	Poids de vendange sur la totalité de la parcelle (rapporté à l'hectare Kgs	Sucre par litre de moût Grs	Poids de sucre à l'Ha. Kgs	OBSERVATIONS
Témoin sans engrais (Moy. VI et XI)..	7.564	11.7	885	195	129	
Témoin sans sulfate d'ammoniaque...	7.134	14.8	1056	209	163	
Sulfate d'ammoniaque 150 k.....	10 277	12 6	1295	210	201	A reçu 150 k. en 1928.
Sulfate d'ammoniaque (75 k. en avril et 150 k. en juillet)	8.905	12.7	1131	205	171	A reçu 75 k. en 1928.

D. — ACTION DES ENGRAIS POTASSIQUES SUR LA FRUCTIFICATION EN 1929

(Chlorure à différentes doses et sulfate).

Témoin sans engrais (moy. I et VI)....	6.982	11.7	817	189	113	
Témoin sans potasse.....	4.830	13.0	628	195	91	Les mêmes engrais ont été employés aux mêmes doses sur les mêmes parcelles en 1928 et en 1929.
Chlorure de K. 900 K.....	13.793	14.0	1931	205	2·3	
Chlorure de K. 600 k.....	11.685	12.1	1414	206	215	
Sulfate de K. 625 k.....	11.391	13.3	1515	203	228	
Chlorure de K. 300 k.....	8.318	13.8	1148	202	172	

de suite) a laissé, en 1929, un bénéfice net, rapporté à l'hectare, de 2.470 frs, dans les conditions de notre expérimentation. A la dose de 600 kilos à l'hectare, le bénéfice est de 1.200 francs et, à la dose de 300 kilos, il est de 900 francs en chiffres ronds.

Le sulfate, à teneur égale de potasse avec le *chlorure*, nous a donné, pour une dose de 625 kilos à l'hectare, correspondant à 600 kilos de KCl, un bénéfice net de 1.190 francs. Le profit est donc sensiblement égal à celui qu'a fourni le chlorure (1 200 francs), malgré le prix plus élevé du sulfate.

Remarquons que l'effet des engrais n'est pas épuisé ; il devrait normalement se poursuivre, au moins pendant l'année à venir, comme semble l'indiquer la richesse plus grande du bois en éléments minéraux et en matières de réserves, dans les parcelles engraissées.

CONCLUSIONS

Dans une étude aussi complexe que celle de l'action des engrais appliqués à la vigne, ce n'est pas après deux ans seulement d'essais que l'on peut tirer des conclusions rigoureuses.

Nous nous sommes placés dans des conditions qui nous ont semblé particulièrement favorables à l'expérimentation, nous avons multiplié les observations et les analyses et cependant l'action des engrais, l'année même de leur application, n'a pas pu être évaluée. Nous n'avons fait que l'entrevoir, même pour la potasse employée à haute dose et elle ne s'est pas traduite par un gain d'argent pour le viticulteur. Depuis longtemps, une telle remarque a déjà été faite. Il n'était pas inutile de la refaire dans des conditions expérimentales bien déterminées et en appliquant un mode de contrôle non encore usité, dans notre région, *le diagnostic foliaire*.

Peut-être le sulfate d'ammoniaque à dose plus élevée eut-il mieux marqué son effet, la première année ? Nous l'essaierons en 1930.

Dès la seconde année d'application des engrais, leur effet devient *nettement* apparent ; il peut être évalué et tous les moyens de contrôle auxquels nous avons eu recours : *diagnostic foliaire*, *analyse du bois aoûté*, *pesées de vendange*, sont concordants à cet égard. Les engrais ont occasionné une plus-value de récolte qui se traduit par un gain d'argent et, en ce qui concerne les engrais potassiques expérimentés à des doses croissantes, ce gain, dans la limite de nos essais, a varié dans le même sens que les doses de potasse incorporées au sol.

Nous nous bornerons, aujourd'hui, à constater ces faits, nous réservant de les confirmer et de les préciser dans les années à venir.

On peut se demander pourquoi il existe une différence si marquée dans l'action des engrais entre la première et la seconde année de leur application — 1928 et 1929, deux années très favorables à la végétation de la vigne, donc à l'action des engrais. Est-ce uniquement une question de dose? Dans ce cas la fumure correspondant à 300 kilos de chlorure de potassium à l'hectare n'aurait pas dû marquer nettement son effet en 1929 - pas plus que la dose de 600 kilos ne l'avait fait en 1928. Et cependant, la seconde année, les doses croissantes de potasse ont produit des actions en rapport direct avec l'abondance de la fumure. Il y a là un point obscur très important à élucider, en considérant l'élément nutritif à la fois dans son rapport avec chacune des parties de la plante et avec le pouvoir absorbant du sol.

Une telle étude est nécessairement de longue haleine, si l'on veut essayer

de préciser non seulement le mode d'action des engrais et les conditions qui peuvent faire varier cette action, mais encore déterminer l'influence de la *continuité* de la fumure et chercher à établir, dans notre cas particulier, les formules les mieux appropriées à la production des vins fins.

E. Vinet,
Directeur-Adjoint
de la Station œnologique régionale d'Angers.

M. Lemesle,
Directeur du Laboratoire agricole
de Maine-et-Loire.

UNE RÉGION VITICOLE SANS SURPRODUCTION

LE MAROC

Au sud de Mazagan, il fait trop sec pour que s'étende le vignoble. Il est donc limité aux treilles des zones irrigables et aux sables frais de certains oueds de la région de Marrakech.

Sur la côte, de Mazagan à Kénitra par Casablanca et Rabat, se sont installés les premiers viticulteurs européens. Le mildiou y est à craindre et l'extension du vignoble ne suit que les besoins croissants de la population européenne.

Aussi le vin ne voyage pas loin. Les wagons-foudres semblent inutiles. Les consommateurs achètent en bouteilles soigneusement étiquetées. Le contenu ne répond pas toujours à la volupté que promet l'étiquette, au moins pour un palais de dégustateur français cherchant du bouquet et du fruit. La neutralité semble de règle.

Voici des marques ou crus du Maroc côtier :

Sidi Larbi (blanc et rouge) ; Beni-Amar (blanc) ; Guelmane ; Clos Trémont ; « Doum Sefra » ; « Urbaine Blanc » ;

(Blanc est un nom propre, le vin peut être rouge), Oued Hassar, la Renée, « Beni-Amar » dit le « Beaujolais Marocain ».

Des vins de Kénitra (port fluvial sur l'Oued Sebou) Bordeaux du Maroc, donnent à l'analyse 11 degrés d'alcool, 4 grammes à 4 grammes et demi d'acidité fixe, 1 gr. à 1 gr. 4 d'acidité volatile, 18 à 23 grammes d'extrait.

Les premiers chiffres sont relatifs au vin blanc, les seconds au vin rouge.

***

Nous avons parcouru la région de Rabat à Ouezzan, Meknès, Sefrou, Fez, Oudjda sans être émotionné par l'extension d'un vignoble concurrent possible de la France et de l'Algérie. Nous avons remarqué surtout l'extension des légumineuses qui arrivent à la surproduction des fèves, pois et lentilles !

La région de Fez Meknès (altitude 500 mètres) est plus favorable à la vigne que le littoral parce qu'on craint moins les maladies cryptogamiques. Par contre on y risque des gelées printanière puis le siroco au moment de la vendange. Nous avons pu constater un retard d'un mois sur la végétation par rapport à la côte Andalouse. Ce retard est du reste une garantie contre la gelée, mais repousse la vendange en période trop chaude de la fin d'Août.

Aussi les fermentations doivent-elles être conduites comme en Algérie.

Ce sont du reste surtout des colons d'origine Algérienne, Tunisienne ou

Languedocienne qui plantent la vigne et ils savent parfaitement ce que serait la surproduction.

Aussi les plantations ne marchent pas aussi vite que les constructions et les défrichements.

Dans la région de Meknès, on comptait 800 hectares en 1927, 980 hectares en 1928, 1.470 hectares en 1929, 2.000 hectares environ en 1930.

On ne cherche pas les cépages à gros rendements, mais surtout une bonne qualité en vin de plaine ou de coteau. Le quatre-cinquième de l'encépagepagement sont du carignan.

L'autre cinquième se partage entre l'Alicante-Bouschet, le Grenache, le Morastel, l'Aramon et les cépages indigènes du Zerhoun le plus souvent blancs de même que la Clairette, le Muscat d'Alexandrie. On a planté franc de pied et on pourrrait continuer, le phylloxéra étant peu redoutable, mais la greffe offre plus de rapidité pour la mise à fruit et plus de sécurité pour l'avenir. On met en place des racinés-greffés sur Riparia × Rupestris Couderc 3309 et 101-14, Rupestris du Lot et Chasselas × Berlandieri 41-B.

Les plants proviennent souvent des pépinières si étendues de l'Oranie. Un colon Orano Marocain parlait de s'en procurer directement un plein camion.

A de pareilles distances, la voie ferrée normale sera plus économique quand elle sera achevée entre Oudjda et Fez.

Les distances de plantation étaient primitivement de 2 m. × 1 m. 25. Elles se sont progressivement écartées, pour favoriser la motoculture et les transports, jusqu'à 3 m. × 1 m. 25.

Malgré la rareté du mildiou, on sulfate, et la récolte est de l'ordre de 50 à 75 hectolitres à l'hectare avec des surprises de cent hectolitres, compte tenu de l'énorme consommation de raisins faite par les vendangeurs arabes qui se nourrissent presque exclusivement de ce fruit durant leur travail... comme ils se nourriraient de toute autre récolte, la monotomie du menu ne les effrayant pas !

Un vin blanc de Meknès a dosé 11 degrés d'alcool, 4 gr. 2 d'acidité fixe, 1 gr. 4 d'acidité volatile, 17 grammes d'extrait sec.

* * *

Le Zerhoun est le verger de « dabia » (vigne) marocain. La vigne y grimpe aux arbres. Sa plantation est tellement irrégulière que la statistique se fait par pieds. On comptait ainsi 3.715.000 ceps dans la région de Fez (700.000 hectares) et 12.225.000 ceps pour le Maroc.

Ces vignes heureuses ne sont parfois pas taillées, ce qui ne les empêche pas de donner du fruit et les rend sûrement plus résistantes au phylloxéra comme l'a expérimenté Oberlin en Alsace (1).

D'autres sont taillées à la serpe emmanchée, gouet des Français, Mzebrah des Marocains.

Les cépages indigènes sont peu acides, ce sont des « aïnab » (raisins) de table. Comme le Chasselas, ils ne donnent que des vins plats.

Une petite partie est transformée en raisins secs par trempage de la grappe dans une lessive de cendres de fanes de pois chiches et de chaux suivie de séchage au soleil ou à l'ombre.

A Sefrou, nous avons acheté au détail d'excellents raisins secs blonds au

(1) Oberlin. — Reconstitution sans greffage. Illustré. Traduction Pierre Larue à Gurgy (Yonne), contre 8 fr., chèques postaux Dijon 5616.

prix modéré de cinq francs le kilogramme. Ils venaient, paraît-il, du Maroc Espagnol. Leur nom était Bidh el Hmam. J'ajoute des *h* phonétiques !

D'autres bruns plus petits seraient appelés « Taferielt » sans garantie grammaticale.

Si Zerhoun cultive la vigne c'est que la population y est fixée comme en Kabylie en pays accidenté à dominante calcaire d'où vallées à expositions favorables.

***

Cette production du raisin sec pourrait être développée par les colons de toute l'Afrique du Nord qui ne sont pas à la porte d'un paquebot pour l'expédition du raisin frais.

Le raisin sec a en effet des emplois multiples trop peu appréciés en France, mais qu'on rencontre dans l'Europe septentrionale et orientale.

En voici quelques-uns indiqués par l'Institut des Corinthes. Je commence par les plus inattendus qui sont le remplacement des légumes, des olives ou des pruneaux dans la préparation des viandes :

Côtes de porc au raisin sec.
Escalope de veau au raisin sec.
Rissoles de boudin au raisin sec.
Meurette de carpe au raisin sec.
Poularde aux choux farcis de raisin sec.

Puis l'addition aux produits laitiers, aux œufs, aux légumes :

Crême anglaises aux raisins secs.
Fromage blanc au raisin sec.
Omelette au raisin sec.
Salade au vinaigre infusé sur raisin sec.
Beignets d'épinards aux raisins secs.
Choux de Bruxelles aux raisins secs.
Choux farci à la Turque.

Quant aux types de gâteaux, de « cakes » employant le raisin sec, ils sont légion et, à la Foire de Paris, les raisins secs figurent à la section de la Boulangerie !

Le raisin sec est recommandé aux ménages pauvres pour la confection de gâteaux avec le riz et avec les restes de pain sec.

Les colons ont du reste commencé des plantations de raisins sans pépins : Corinthe et Sultanina, de Muscat d'Alexandrie, de Panse, de Clairette, d'Ugni, concurremment avec les cépages indigènes à raisin de table qui sont peu fructifères en plaine, exception faite de Khriri, Ferana, Hamar bou Hamar.

Dès le 15 juin, le précoce de Malingre et la Madeleine royale apparaissent sur les tables marocaines suivies par le Muscat de Hambourg.

Pour l'Angleterre on cultive le Cinsaut, le Black Alicante, le Gros Colman, la Panse noire.

Dans l'Atlas ou plutôt à son pied, on envisage les cépages tardifs à peau épaisse comme le Nonnay et le Saint Jeannet.

***

Mais les viticulteurs de la limite sud de la vigne seraient bien inspirés en se considérant comme les compléments naturels des viticulteurs de la limite Nord.

Ces derniers sont en pays riche, de consommation abondante, le soleil y mûrit des vins riches en bouquet, mais pauvres en alcool et en extrait.

Devront-ils toujours les demander aux péninsules méditerranéennes de les complémenter ?

Resteront-ils condamnés à demander à la betterave un sucre dont la vigne d'Afrique regorge?

Et les vins de liqueur ?

Nous avons dégusté au Maroc un Muscat très convenable. Il ne valait pas du reste le vieux Malaga apprécié à Algésiras.

Mais il manquait surtout d'âge. Produisez de la liqueur, produisez-en beaucoup, mais laissez vieillir.

C'est le secret de la réputation de toutes les vieilles liqueurs françaises.

Le vin en fût vieillit très vite — parfois trop vite — en Afrique du Nord. Profitez-en.

Au lieu d'employer tous les capitaux à défricher et créer une surproduction de céréales et de légumineuses, les colons pourraient sans doute s'intéresser à la production de choses de garde — comme aussi du bétail et des produits laitiers.

Il faut avant tout produire ce que l'on désire soi-même consommer sur place, puis ce que l'on peut vendre sur les souks voisins, enfin ce que ne peut produire l'Europe puisque l'Asie et le reste de l'Afrique n'offrent encore pas de débouchés.

Or, on a fait parfois l'inverse. On a voulu servir l'Europe. C'était la guerre. Il faut aujourd'hui changer son point de vue !

Il semble que les plantations approchent du maximum utile pour la consommation locale de vin. Ce maximum était fixé en effet à 10.000 hectares, il y a cinq ans et on y est arrivé.

Fort heureusement, les besoins ont un peu augmenté. Mais comme on ne peut habituer la population musulmane à l'usage du vin fermenté, il faut envisager la création de jus de raisin, de moûts plus économiques que ceux que nous connaissons et qui coûtent beaucoup plus cher que le vin.

Joindre à celà la fabrication des apéritifs et des vins de liqueur pour qu'on n'offre plus aux visiteurs du vin de péninsule, mais du « Marocherab » doux et chaud et des vins blancs moelleux ou des rouges capiteux susceptibles de donner du corps aux vins de crus en France.

L'exportation porterait surtout sur le « Zbib » ou raisin sec dont la consommation est illimitée à condition qu'il soit assez bon marché.

Les produits alimentaires de première nécessité ne sont plus rares.

Les produits de luxe n'ont qu'un débouché restreint s'ils sont chers. Mais la masse des consommateurs peut s'y intéresser si on les lui présente à un prix abordable.

La tâche est rude puisqu'elle consiste à obtenir à bas prix des produits de qualité. Elle serait facilitée si les organes transporteurs, fiscaux et commerciaux, avaient eux mêmes des prétentions moindres.

Un nouvel équilibre se rétablira, mais il ne faut plus espérer de débouchés pour les produits « ordinaires ».

Pierre Larue,
Docteur de l'Université
Ingénieur agronome à Gurgy-s/-Yonne.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les demandes qui se produisent en ce moment, de gros à gros, dans les entrepôts parisiens, ne trouvent qu'assez difficilement leur contre partie, car les vendeurs n'acceptent généralement pas les prix qu'on leur offre, espérant obtenir davantage en conservant leur marchandise.

Comme on l'a vu sur notre dernier numéro, la Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux de Paris, à dû augmenter les prix de gros à gros portés sur sa mercuriale, de 10 fr. par hecto, afin de tenir compte des cours pratiqués à la propriété. Les prix de demi-gros et de détail n'ont pas été changés..

Les détaillants ne font toujours que de petites demandes à la fois, ne croyant pas à la persistance de la hausse.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 30 juin	Cours du 7 juillet
—	—	—	—
8°.....			
8 à 9°.....	119	Aramon 9,50	11,00
9 à 10°.....	à	Montagne 10,50	13,00
11°.....	130	Costières 11,50	13,00
11 à			le degré
Rosé, Paillet, gris....	14 à 15,00		
Blanc Bourret.....		10 à 11	11,00

Vins à distiller : «,«« à «,»».

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 1er juillet	Cours du 8 juillet
—	—	—	—
8°.....	115		
9°.....	à	75 à 90	
10°.....	152	95 à 115	8°5 à 10°5 100 à 120
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : rouges et rosés, 12 francs le degré.

De nombreux foyers de mildiou sont signalés dans toute la France.

Alcools : Trois-six bon goût, 1.025 francs les 100 degrés.

Béziers — (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 27 juin	Cours du 4 juillet
—	—	—	—
8°.....	14,00 à 15,50		
9°.....		7,50 à 10,00	11,50 à 13,00
10°.....	le degré		
11°.....			le degré
Vins rosés 8°.....	13 à 14,50	8,00 à 10,50	
Vins blancs.....			

Chambre d'agriculture de Béziers. — Vins rouges, de 11 à 12 fr. 50 le degré ; vins rosés, de 11 à 12 fr. 50 le degré ; blanc de blanc, 12 francs le degré. Cours fermement tenus.

Le Syndicat des rectificateurs d'alcools du Midi nous communique la note suivante :

Alcool rectifié extra : neutre, 95 à 97 degrés courant, 1.200 francs l'hecto 100 degrés.

Olonzac. — **Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 6 juillet 1930 : Vins rouges, de 11,50 à 12 fr. 50 le degré.**

Pézenas. — **Cours des vins, semaine du 27 juin au 5 juillet 1930 :**

Récolte 1929. — Vins rouges, 11,50 à 13,00 le degré ; bourrets et picpouls, «,«» à «« fr. ; clairettes, à «» fr. ; rosés, 11,00 à 12,00

Carcassonne. — **Semaine du 29 juin au 5 juillet 1930 :**

Vins rouges, 11,50 à 12,50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude (commission des cours) :

Vins rouges, de 12 a 14 francs le degré hectolitre.

Observations. — Température toujours défavorable au vignoble, récolte s'effrite, cours fermement tenus en hausse.

Alcools : hausse sur les alcools.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 26 au 3 juillet :

Vins du Narbonnais : de 10 à 13 francs le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, suivant la qualité, situation et conditions.

Alcools : pas d'affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 10 fr. 50 à 12 fr. 50

Corbières, de 10 à 12 degrés, de 10 fr. 50 à 12 fr. 50

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929		Cours du 28 juin		Cours du 5 juillet	
—	—					
8°.....						
9°.....	118		9,00		9,75	
10°.....	à	8 à 11°	à	8 à 11°	à	
11°.....	140		10,50		12.00	
12 à 13°.....						
14°.....						

Perpignan. — Cours des vins du 5 juillet. — Communiqué de la Chambre d'Agriculture. Vins rouges, 11 fr. 50 à 13 francs le degré, suivant conditions de retiraison.

Alcools : Offres à 1.215 francs ; alcool rectifié, livraison trois derniers mois de l'année.

LOIRE-INFÉRIEURE. — **Nantes.** — Les propriétaires se montrent un peu plus difficiles pour vendre. Il s'est cependant traité des Muscadets à 500 fr. la barrique, des gros plants de 150 à 175 fr. la barrique, des Noahs à 7 fr. le degré-hectolitre.

LOIRET. — **Orléans** (Cote off. court. asser.). — Vin rouge du pays, Gris-

Meunier, 450 à 500 francs ; Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 260 à 300 fr. ; Vin blanc de Blois, 220 à 260 francs les 228 litres.

Vaucluse. — **Avignon.** — Aujourd'hui sur notre marché il n'a été question que du mildiou et la plupart des propriétaires ont retiré leurs vins de la vente. Les cours, presque nominaux, vont de 9 fr. 50 à 11 francs le degré, avec tendance marquée à la hausse, surtout pour la belle marchandise, de plus en plus recherchée. Les rosés suivent le mouvement et la distillerie paye de 6 francs à 6 fr. 50 le degré, selon distance.

Quelle est l'importance exacte du mal ? Il est difficile de s'en rendre compte, car on exagère dans un sens comme dans l'autre. A notre avis, le déchet actuel peut être évalué à un quart de la récolte. L'attaque est enrayée, mais le temps orageux et lourd persiste et peut faire craindre un retour offensif du mildiou.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 2 juillet 1930. — Région, rouge 9 à 10· 9,50 à 12 ; blanc, 11 à 12 ; rosé, 11,00 à 12 l'hectodegré, suivant qualité.

Dordogne. — **Périgueux.** — On signale quelques dégâts causés par le mildiou de la grappe, dans certaines régions du département. On traite les vins rouges de 90 à 100 francs le degré-tonneau, et les vins blancs de 100 à 115 francs.

Lot-et-Garonne. — **Villeneuve-sur-Lot.** — Les cours sont toujours entre 225 et 250 fr. la barrique en vins rouges titrant de 9 à 11 degrés. Belle couleur et bonne tenue.

Agen. — Les affaires sont assez calmes. Bien que le mildiou ait causé quelques dégâts sur divers points, les cours sont fermement tenus aux environs de 75 à 85 francs, le degré-tonneau, aussi bien pour les vins rouges que pour les vins blancs.

Indre-et-Loire. — **Tours.** — Les vins rouges ordinaires se sont vendus ces temps derniers de 90 à 100 francs l'hecto pour une teneur alcoolique de 9°. On a traité quelques lots de vins blancs de 10 francs à 10 fr. 50 le degré.

Vaucluse. — **Pertuis.** — Depuis quelques jours le Rot brun a attaqué nos vignes, les grappes tombent et sèchent malgré les sulfatages et soufrages, très gênés par les pluies presque journalières. La récolte sera diminuée ; elle promettait beaucoup, c'est un contre-temps inattendu. Aussi les cours de 9 fr., sont montés à 10 et 11 fr. le degré. Il y a peu de vendeurs. Une grande partie a été vendue, les vendeurs ont le cœur gros aujourd'hui.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 29 juin 1930.

Vin rouge, 1er choix, 8,25 à 9,75 ; 2e choix, 8,25 à 9,75 ; 3e choix, 8,25 à 9,75 le degré.

Oran. — Du 29 juin 1930 :

Vin rouge : 7,0 à 8 fr. 00.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «»» à «»« fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, »«» à «»« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, »»» à »«« ; de marc à 52°, »«« à «»» francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Nimes.— 3/6 bon goût, 86°, 850 à 860 ; 3/6 marc, 86°, »»» à 500 ; eau de-vie de marc, »»« à ««« fr. Vins à distiller, «,»« à » fr. «» le degré

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 910 à 975 fr. ; marc, »»» à 850 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 8 juillet 1930

	courant août	septembre-octobre
Blé	151,75-152 P.	150-150,25 P.	151,50-151.25 P.
Seigle	.....	.....	.....
Avoine noire	.....	.....	.....
Avoine	72,50-72,75 P.	74,75-75	79,50 P.

New York. — 3 juillet 1930

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver	138 3/4	122.34	113 32	— 0.61
Juillet	..., ./.	.....	.....	....
Septembre	.,.. ./.	.....	.....	....
Décembre	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «« »/« c. le bushel («« fr. »» les 100 kil. bigarré durum «« «/» cents («« fr. «»).

Alger. — 28 juin 1930.

Blé tendre colon 1er choix, 128 à 129 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 127 à 126 fr.
Blé dur colon. 152 à 153 fr
Orge colon, 54 à 53 fr.
Avoine d'Algérie, 53 à 52 fr.

GRAINES FOURRAGÈRES

Patay (Loiret). — Trèfle incarnat. On escomptait voir quelques échantillons, mais les pluies journalières ont arrêté les travaux et compromettront certainement les rendements..

Poitiers (Vienne). — Trèfle violet 400 fr. ; luzerne de pays 450 fr. les 100 kilos.

Nimes (Gard). — Luzerne de pays 350 à 400 fr. ; dito de Provence 450 à 500 fr. les 100 kilos.

TOURTEAUX

Marseille. — Marchandise vendue sans licence d'exportation, prise en vrac chez le livreur, paiement comptant. Consignation de douane et d'entrepôt.

Tourteaux d'arachides Coromandel ordinaires : juillet, 67 V.-66 A. (61 N.) ; août, 69 V.-68.25 A. (65.50 N.); 4 derniers, »» (73.50 V.-72 A).

Tourteaux d'arachides rufisque courant : non cotés.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 123 à 127 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, ««« à »»» fr.; sulfate cuivre neige, 295 à 305 fr.; superphosphate minéral 14, 29,50 à 35,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 ; logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 29 juin au samedi 5 juillet 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche	23.2	14 0	19	»	trac.	«	29.9	15 5	24	10	«	«
Lundi ..	21 6	12.0	18	13	»	»	22.0	14.0	19	10	3.2	«
Mardi	20.6	13.9	»	»	1.0	»	21.6	12.6	«	»	6.6	»
Mercredi ..	20 2	11.2	23	13	trac.	«	21 9	8.8	21	7	»	«
Jeudi.	23.8	13.0	»	«	12.7	«	22.6	14.0	«	»	5.4	«
Vendredi ...	19.9	14.0	»	»	2.1	»	20.2	16.4	»	»	2.0	»
Samedi.....	21.4	13.9	21	15	»	»	21.8	15.5	27	15	trac.	1
Total...					36.9	67.2					22.9	51.7
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche ..	25.1	12.0	19	14	«	»	28.6	16.5	24	13	»	»
Lundi	22.2	15.4	15	»	2.1	»	23.3	16.0	22	6	7.9	»
Mardi	22.4	13.3	«	»	9.4	«	21.5	14.8	»	«	21.3	«
Mercredi	22.7	11.6	27	17	»	»	24.0	11.6	22	»	trac.	»
Jeudi.....	22.8	16.3	»	«	8.8	«	22.0	15.0	»	»	1.0	«
Vendredi ...	21.2	15.2	«	»	5.0	»	22.8	15.4	»	»	0.4	«
Samedi	22.1	13.8	26	13	»	5.6	22.4	13.8	28	15	»	«
Total....					34.9	107.9					82.0	6.4
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	29.0	14.0	22	»	1.0	6	23.3	15.0	21	13	«	8.8
Lundi	23.3	16.1	19	«	12.3	»	24.4	17.3	21	10	18.7	«
Mardi	23.0	12.6	»	»	14.3	»	25.5	18.9	»	«	7.9	»
Mercredi....	23.0	11.4	25	10	1.6	«	26.4	13.0	22	9	0.6	»
Jeudi.....	22.6	16 0	»	»	28.1	»	18.3	17.6	«	«	18.6	«
Vendredi ...	23.0	14.8	»	»	0.4	»	24.0	15.7	»	»	12.0	»
Samedi.....	25.0	14.3	21	15	»	21	22.5	15.9	24	17	4.1	2
Total...					94.2	179.					75.8	118.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	24.0	12.9	20	13	«	»	28.2	16.8	29	15	»	«
Lundi.....	22.0	15.4	20	12	8.4	»	28.8	16.2	15	»	»	»
Mardi	22.0	14.8	«	«	9.3	«	25.0	17.5	»	«	«	«
Mercredi....	22.8	11.8	29	18	«	«	27.5	17.5	27	13	1.9	«
Jeudi.....	21.3	16.6	«	»	15.0	»	27.3	19.5	»	«	trac.	»
Vendredi ...	20.7	14.8	«	»	4.2	»	26.1	18.3	»	»	0.5	»
Samedi.....	23.4	11.8	27	14	»	1	27.7	17.0	25	19	»	»
Total....					41.6	165.7					3 9	80.6
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	26.4	13.7	20	11	»	2	29.6	18.5	26.6	19.9	«	10.2
Lundi.....	24.4	17.0	20	10	trac.	»	27.4	15.2	29.0	15.9	«	»
Mardi	23.1	16.7	»	»	trac.	»	28.1	15.9	28.0	15.9	»	«
Mercredi ...	27.7	12.6	31	18	»	»	31.0	17.3	28.2	18.0	0.3	»
Jeudi.....	26.0	12.0	»	»	12.4	»	30.6	15.3	31.1	21.0	«	«
Vendredi ...	24.1	12.8	»	«	»	»	30.0	16.2	30.6	16.3	trac.	»
Samedi.. ..	26 4	16.3	27	17	»	18	29.1	16.9	27 0	14.9	0.3	«
Total....					16.9	188.6					5.1	66.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	30.7	17.4	23	»	»	0.2	28.8	15.9	30.0	15.6	«	«
Lundi.....	27.6	18.4	22	16	»	»	29.2	18.5	32.7	15.5	0.4	»
Mardi.....	29.2	16.9	26	17	25.6	«	29.9	11.4	28.3	17.3	»	»
Mercredi....	26.3	18.1	»	»	0.3	»	29.4	19.0	25.2	16.9	»	2.0
Jeudi.....	28.0	19.5	»	«	0.2	»	31.0	18.6	27.1	12.5	»	»
Vendredi....	27.4	17.7	»	»	0.7	«	28.5	15.5	29.0	16.0	»	»
Samedi	26.8	18.3	31	16	trac.	»	30 3	16.1	26.7	16 8	»	»
Total					26.8	80.4					0.4	104.9

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours